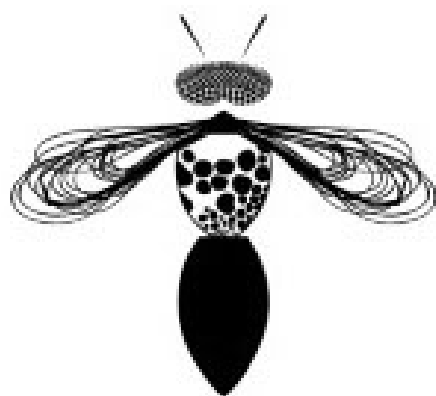


NERO
D'APE

Miele Millefiori

Rovo





NERO D'APE

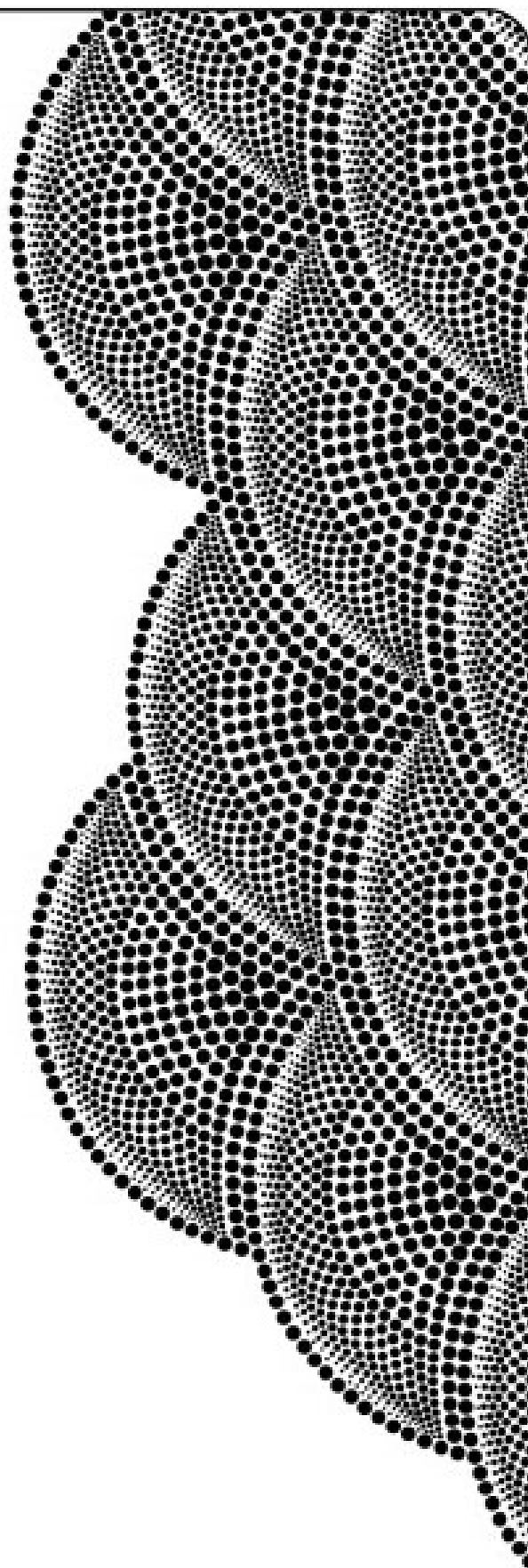
MIELE

d'ape nera sicula

L'ape è regina.

Si, qui da noi regnano loro.
Sulle pendici dell'Etna, tra i
fiori bianchi della zagara, un
bosco di castagni, e la
lavanda profumata, abbiamo
ascoltato quello che
l'ape nera sicula ci chiedeva.
Un'abitazione naturale, la
libertà di nutrirsi volando
su fiori che solo il sole e la
terra aiutano a sbocciare e la
possibilità di produrre il suo
nettare secondo i ritmi di
madre natura.

NERO D'APE è il miele intatto
che le nostre regine ci donano
in cambio della nostra
dedizione e del nostro lavoro.
E noi, così, lo offriamo a voi.





MOD/5.10/01 rev.2

ACC n°. 16-000353

RDP 16-IN01037



Bologna, li 16/09/2016

Rapporto di prova n°:
16-IN01037 del 16/09/2016

Riferimento accettazione n°:
16-000353



*UNITÀ DI RICERCA DI APICOLTURA
E BACHICOLTURA*

Via di Saliceto, 80

40128 Bologna

T +39 051 353103

F +39 051 356361

laboratorio.api@entecra.it

www.cra-api.it

C.F. 97231970589

P.I. 08183101008



LAB N° 0196

SEDE LEGALE

Via Nazionale, 82 - 00184 Roma

www.crea.gov.it

UNITÀ DI RICERCA DI APICOLTURA E BACHICOLTURA

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche.

Spett.

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI APIS MELLIFERA

SICILIANA

Via Imera, 2

90016 COLLESANO (PA)

Con il presente Rapporto di Prova si comunicano i risultati delle analisi eseguite sul campione di miele da Voi conferito al nostro Laboratorio e ricevuto in data 28/07/2016.

I risultati contenuti nel Rapporto di Prova sono riferibili esclusivamente ai campioni sottoposti ad analisi.

L'accreditamento si riferisce solo alle prove per le quali tale riconoscimento è stato concesso e non implica in alcun caso l'approvazione di un campione o prodotto nè da parte del Laboratorio nè da parte dell'organismo di accreditamento.

Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Direttore del Laboratorio.

Informazioni sul servizio analitico effettuato dal laboratorio sono disponibili sul sito www.cra-api.it



MOD/5.10/01 rev.2

ACC n°. 16-000353

RDP 16-IN01037

N° CAMPIONE: 16-IN01037

Prodotto: miele

ORIGINE BOTANICA: Millefiori di Rovo

ORIGINE GEOGRAFICA: /

ANALISI MELISSOPALINOLOGICA QUALITATIVA

Norma / Metodo di prova: MDP/08 rev. 9 2015

DIAGNOSI ORIGINE BOTANICA: Miele millefiori

DIAGNOSI ORIGINE GEOGRAFICA: Italia

SPETTRO POLLINICO

Tipi pollinici nettariiferi

Dominante

Di Accompagnamento

Isolato Importante

Isolato Importante

Isolato Importante

Isolato Importante

Isolato Importante

Isolato Importante

Isolato Importante

Isolato Importante

Isolato Importante

Isolato Importante

Isolato

Isolato

Isolato

Assente

Rubus f.

Tamarix

Castanea

Trifolium pratense gr.

Compositae forma S

Citrus

Echium

Verbascum f.

Eucalyptus camaldulensis

Punica

Trifolium repens gr.

Hedysarum

Anacardiacee

Asparagus acutifolius

UNITÀ DI RICERCA DI APICOLTURA E BACHICOLTURA

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche.

Isolato	Cruciferae
Isolato	Genista f.
Isolato	Lotus
Isolato	Medicago
Isolato	Melilotus
Isolato	Oxalis
Isolato	Rhus
Isolato	Umbelliferae
Isolato	Acacia
Isolato	Ailanthus
Isolato	Borago
Isolato	Bryonia
Isolato	Compositae forma A
Isolato	Compositae forma T
Isolato	Cynoglossum
Isolato	Daucus f.
Isolato	Diospyros
Isolato	Euphorbia f.
Isolato	Mentha f.
Isolato	Parthenocissus
Tipi pollinici non nettariiferi	Carex
	Chamaerops
	Chenopodiaceae
	Graminaceae
	Juglans
	Oleaceae
	Papaver
	Pistacia
	Plantago
	Quercus ilex
	Rumex
	Sambucus ebulus
	Vitis



MOD/5.10/01 rev.2

ACC n°. 16-000353
RDP 16-IN01037

Altri elementi costituenti del sedimento

Materiale cristallino in piccola quantità

Elementi indicatori di melata

Assenti

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Esame visivo (descrizione dello stato fisico):

liquido, opalescente, colore ambrato scuro

Esame olfattivo (descrizione dell'odore):

debole, lattico

Esame gustativo (descrizione dell'aroma):

Leggermente acido e amaro, vegetale

Difetti evidenziati:

nessuno

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche.

DATA 09/09/2016

Appendice informativa spettro pollinico

I risultati delle analisi polliniche vengono espressi attraverso classi di frequenza che corrispondono alle seguenti percentuali:

"Louveaux J., Maurizio A., Vorwhol G., (International Commission for Bee Botany of IUBS) (1978) Methods of melissopalynology. Bee World, 59 (4): 139-157"

"polline dominante"	> 45%
"pollini di accompagnamento"	16-45%
"pollini isolati importanti"	3-15%
"pollini isolati"	< 3%

Gli elementi indicatori di melata (IM) sono il risultato del rapporto tra il numero di IM rilevato e il numero di granuli pollinici (GP) di piante nettariifere.

"assenti"	IM/GP = 0,00 - 0,09
"piccola quantità"	IM/GP = 0,10 - 1,49
"media quantità"	IM/GP = 1,50 - 2,99
"elevata quantità"	IM/GP = 3,00 - 4,49
"quantità molto elevata"	IM/GP > 4,50

**ESAME VISIVO:***Stato Fisico*

liquido

Aspetto

opalescente

Colore

ambrato scuro

Difetti nessuno lievi medi gravi**ESAME OLFATTIVO:***Intensità Odore*

debole

Qualità (descrizione dell'odore)

lattico

Difetti nessuno lievi medi gravi**ESAME GUSTATIVO:***Intensità dell'aroma*

intenso

*Qualità (descrizione dell'aroma)*leggermente acido e amaro,
vegetale*Difetti* nessuno lievi medi gravi**ESAME TATTILE:***Consistenza*

normalmente denso

Difetti nessuno lievi medi gravi

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

DATA 09/09/2016

UNITÀ DI RICERCA DI APICOLTURA E BACHICOLTURA

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche.

N° CAMPIONE: 16-IN01037

Prodotto: miele

ORIGINE BOTANICA: Millefiori di Rovo

ORIGINE GEOGRAFICA: /

ANALISI SENSORIALE DESCRITTIVA

Norma / Metodo di prova: MDP/08 rev. 9 2015

VALUTAZIONE COMPLESSIVA DEL CAMPIONE:



ottimo



buono



sufficiente



scadente



molto scadente



MOD/5.10/01 rev.2

ACC n°. 16-000353

RDP 16-IN01037

FINE RAPPORTO DI PROVA
DOCUMENTO FIRMATO DIGITALMENTE (CNIPA N.45/2009)

*Il Responsabile Tecnico del Laboratorio
Per. ind. chimico Roberto Colombo*

Caro

Alcuni anni fa, mossi dalla passione abbiamo iniziato l'avventura NERO D'APE all'insegna dell'eticità e dell'assoluto utilizzo di metodi naturali.

Noi riteniamo i protocolli BIO fin troppo blandi, pertanto in modo più radicale ci rifiutiamo di fare qualsiasi trattamento chimico alle api alle arnie e ovviamente al miele.

L'unico aiuto che diamo alle nostre api è spruzzarle con "l'aceto dei quattro ladri" che produciamo artigianalmente in azienda.

Come prima scelta abbiamo deciso di allevare "l'ape nera sicula", difficile da allevare, unica specie pura europea, anni fa a rischio di estinzione e salvata dalla passione di qualche coraggioso apicoltore legato al territorio.

La nostra è una piccola produzione, produciamo solo 5000 kg di miele l'anno, le origini botaniche sono solo limitate alle culture presenti sul territorio dell'Etna.

Produciamo infatti solo miele di zagara, di castagno, un millefiori di montagna e una melata.

Noi preleviamo i melari quando tutti gli opercoli sono sigillati, questo fa diminuire il grado di umidità e quindi il peso, ma rende il miele di ottima qualità e ne esalta le caratteristiche organolettiche.

Infine ci piaceva coniugare un prodotto di nicchia e naturale in un packaging esclusivo, non ci piace il luogo comune che naturale sia per forza basic.

Ogni vendita viene correlata da delle analisi effettuate da un laboratorio specializzato ove si evidenziano i pollini trovati, le qualità sensoriali e le principali caratteristiche

Ti prego di dargli attenzione, il miele è un prodotto vario e vivo, come il vino va accostato, conosciuto e vanno apprezzate le sfumature e le differenze... per noi è un orgoglio e una sfida far conoscere al meglio questo prodotto nato dalla passione dal sacrificio e dall'amore per le nostre api e per la natura.

Ti ringraziamo ancora per averci dato l'opportunità di farti conoscere il mondo di Nero d'Ape.

nerodape.com

Società Agricola **NERO D'APE**,
di Sciacca Alessandro Simone
SS Via Pietra Marina, 45
95012 Castiglione di Sicilia (CT).

tel. +39 347 4868735 - info@nerodape.com